C/2024/6179

15.10.2024

# Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/6179)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**«Costières de Nîmes»**

**PDO-FR-A0161-AM02**

**Date de communication: 25.7.2024**

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

### 1. Aire géographique et Aire de proximité immédiate

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Costières de Nîmes» est complété sans changement au point «IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées - point 1°- Aire géographique et point 3° - Aire de proximité immédiate» afin d'ajouter la référence au code officiel géographique de l'année 2023.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2023 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le document unique est complété avec cette référence au point «zone géographique» ainsi qu'au point «Conditions supplémentaires - zone de proximité immédiate».

### 2. Pratiques oenologiques

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Costières de Nîmes» est complété au point «IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage»-d)- Pratiques œnologiques et traitements physiques pour préciser que pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée conformément à la règlementation européenne, pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

L'autorisation de cette pratique œnologique est mentionnée au point «pratiques œnologiques spécifiques» du document unique.

### 3. Etiquetage

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Costières de Nîmes» est complété au point «XII - Règles de présentation et d'étiquetage» - point 2°) Dispositions particulières - pour intégrer les règles d'étiquetage de la mention de l'unité géographique plus grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés. Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble des mentions obligatoires,et être imprimée en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.

Cette modification est reportée au point «Conditions supplémentaires - Etiquetage» du document unique.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Référence à la structure de contrôle**

Le chapitre III du cahier des charges - point II - Références à la structure de contrôle - est actualisé pour préciser que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Costières de Nîmes

2. **Type d'indication géographique:**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. Vins rouges

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins de l'appellation «Costières de Nîmes» sont des vins tranquilles qui se déclinent en vins rouges, rosés et blancs.

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

— Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale aux valeurs suivantes :

Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %) : 3 g/l

Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %.) : 4 g/l

— Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

— Les vins rouges présentent, après fermentation malolactique, une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 6.

— Les teneurs en acidité totale et en acidité volatile pour les vins rouges sont celles fixées par la réglementation communautaire.

— Les vins rouges sont issus majoritairement des cépages grenache noir N, mourvèdre N, et syrah N.

Les vins rouges, élaborés essentiellement à partir des cépages grenache N et syrah N, sont, avant tout, des vins issus du savoir-faire des producteurs. Caractérisés, dans leur jeunesse, par des arômes de fruits rouges, ils possèdent un potentiel de garde moyenne avec des arômes évoluant, alors, sur des notes plus épicées et végétales. Elégants, mais structurés et équilibrés, ils appartiennent à la grande famille des vins de la Vallée du Rhône.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 140

2. vins rosés

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

— Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

— Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale aux valeurs suivantes : 4 g/l

— Les vins rosés présentent, une intensité colorante modifiée inférieure ou égale à 2.

— Outre les normes d'acidité volatile et d'anhydride sulfureux, les autres critères analytiques suivent la règlementation européenne.

— Les vins rosés sont issus majoritairement des cépages grenache noir N, mourvèdre N, et syrah N.

Les vins rosés sont généralement de couleur vive et présentent beaucoup de fraîcheur tout en étant amples avec une bonne persistance aromatique en fin de bouche. Ils offrent des arômes de petits fruits rouges et de fruits secs.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 14,28

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 180

3. vins blancs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

— Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

— Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale aux valeurs suivantes : 4 g/l

— Outre les normes d'acidité volatile et d'anhydride sulfureux, les autres critères analytiques suivent la règlementation européenne.

— Les vins blancs sont élaborés essentiellement à partir des cépages grenache blanc B, marsanne B, et roussanne B. Ils sont équilibrés, avec une bonne vivacité et possèdent des arômes floraux, rappelant les fleurs blanches, et fruités, rappelant les agrumes et les fruits à chair blanche.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 14,28

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 180

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un espacement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

— La taille est effectuée avant le 1er mai.

— Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. Toutefois les vignes conduites en cordon de Royat peuvent être taillées avec un maximum de 10 coursons par pied, chaque courson portant un seul œil franc.

— Les cépages syrah N et viognier B peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs au maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel à 2 yeux francs maximum.

L'irrigation peut être autorisée.

2. Pratique œnologique spécifique

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant dans la règlementation européenne et dans le code rural et de la pêche maritime.

5.2. *Rendements maximaux*

1. vins rouges et rosés

66 hectolitre par hectare

2. vins blancs

70 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 : Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouce, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac, Jonquières-Saint-Vincent, Lédenon, Manduel, Meynes, Milhaud, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert, Vestric-et-Candiac.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Macabeu B - Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N - Monastrell

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Vermentino B - Rolle

Viognier B

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur la zone géographique*

La «costière» sur laquelle se fonde la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Costières de Nîmes» est un terme géographique désignant un plateau caillouteux, parfois ondulé, qui s'inscrit entre la Vistrenque (dépression de Nîmes suivie par le Vistre), au nord-ouest, les plaines du Gardon et du Rhône, à l'est, et la plaine de la Camargue, au sud. Ce plateau, qui porte une succession de petites collines, s'étire, du nord-est au sud-ouest, sur environ 40 kilomètres et sur une quinzaine de kilomètres de large. La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire de 24 communes du département du Gard.

Le climat, méditerranéen, présente un fort ensoleillement annuel, avec une moyenne de 2 700 heures, ainsi qu'une période de sub-sécheresse estivale. Ce climat est sous l'influence du Mistral (vent du Nord, froid, sec, souvent violent) soufflant de la Vallée du Rhône, mais bénéficie de brises marines fraîches en provenance de la Camargue toute proche et qui sont entraînées sur la «costière» par l'effet de convection lié à l'élévation de l'air surchauffée par le sol caillouteux. L'effet tempérant de ces brises renforce l'amplitude thermique entre le jour et la nuit.

A la fin de l'ère Tertiaire et au début du Quaternaire, le bassin rhodanien est parcouru par des rivières puissantes, charriant un volume considérable de matériaux que l'on retrouve sous forme de nappes de galets mêlés à une argile sableuse rouge. Ce niveau le plus élevé et donc le plus ancien forme l'essentiel de la «costière» et lui offre son «unicité» malgré sa dimension qui lui vaut le titre de plus vaste «terrasse villafranchienne» d'Europe. Le sol est plus ou moins profond, très caillouteux, plus ou moins rouge selon la migration en profondeur de l'argile avec les eaux de ruissellement. Il présente une bonne réserve hydrique mais sans excès et se réchauffe rapidement.

8.2. *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Dans les années 1920, les producteurs créent un syndicat pour définir la zone de production des «vins des Costières» Cette démarche conduit, en juillet 1942, à la demande de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, puis à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée en 1986, dans un premier temps sous le nom de «Costières du Gard» puis, dès 1989, sous le nom de «Costières de Nîmes» qui reprend la terminologie de la terrasse qui constitue l'assise de la zone géographique.

Transition entre le Languedoc et la Vallée du Rhône, dont il constitue la part la plus méridionale, le vignoble couvre une superficie d'environ 4 500 hectares pour une production moyenne de 220 000 hectolitres qui se décline en vins rouges (55 % de la production), vins rosés (40 % de la production) et plus confidentiellement, en vins blancs. Ces vins sont produits par 15 caves coopératives et une centaine de caves particulières.

Un quart des volumes sont vendus hors du territoire national, dont près de la moitié en dehors de l'Union européenne, notamment au Canada.

8.3. *Interactions causales*

Profitant d'une situation historique et géographique unique, transition entre les deux berceaux de la civilisation du vin que constituent le Languedoc et la Provence, limité par les cités chargées d'histoire et de culture de Nîmes, Beaucaire ou Saint-Gilles, au pied des crêtes urgoniennes et ancré sur la «terrasse villafranchienne» qui en crée l'unité, le territoire de la «costière» offre tous les éléments ayant permis à la communauté de producteurs de mettre en avant l'originalité d'une production issue de savoir-faire traditionnels et attentifs à l'optimisation qualitative des vins.

Les facteurs naturels, mis en valeur par cette production, possèdent des caractéristiques qui se retrouvent dans le potentiel de la vendange préservé par les vignerons, notamment par des règles de récolte et de transport de la vendange fixées dans le cahier des charges.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins reposent sur la terrasse dont les sols sont constitués de cailloutis villafranchiens, localement appelés «Gress» mêlés à une matrice sableuse. Ces parcelles bénéficient de conditions optimales de drainage et d'un régime hydrique optimisé par la fréquente présence d'une couche argileuse, localement dénommée «Gapans» qui, en profondeur, va retenir l'eau, évitant alors à la plante tout blocage de maturité dans les périodes estivales sèches et chaudes.

La couche de galets, parfois plurimétrique, emmagasine la chaleur du jour pour la restituer durant la nuit. L'élévation de température diurne va ainsi créer un différentiel thermique qui renforce l'effet de convection et attire les brises marines en provenance de la Camargue. Caractéristique du climat de la zone géographique, l'amplitude thermique, ainsi augmentée, préserve la fraîcheur et la complexité aromatique, tandis que le climat estival sec et chaud favorise une bonne maturité des baies. L'ensemble de ces facteurs naturels, associé à la fréquence du Mistral qui assure une concentration de la richesse en sucre des raisins et limite le développement des maladies cryptogamiques, favorisent la pérennité de la production viticole au sein de la zone géographique.

S'appuyant sur une aire parcellaire soigneusement délimitée, sur un encépagement traditionnel et restructuré, la communauté de producteurs préserve l'originalité de sa production par le partage de savoir-faire collectifs permettant néanmoins l'expression des individualités.

Soucieux de valoriser l'image des vins en protégeant la zone géographique et en communiquant sur la qualité des savoir-faire et du terroir, soucieux de gérer le cadre de vie avec la volonté de faire du paysage un outil de développement et d'amélioration du territoire, soucieux de préserver les ressources naturelles en maintenant une diversité floristique et faunistique, l'ensemble des partenaires concernés a mis en place une «Charte paysagère et environnementale» signée le 5 juillet 2007, charte reconnue au sein de la «Charte internationale de Fontevraud» en mars 2009.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

*Aire de proximité immédiate*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 :

— Département des Bouches-du-Rhône : Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon ;

— Département du Gard : Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Boissières, Cabrières, Calmette, Caveirac, Clarensac, Codognan, Collias, Comps, Dions, Estezargues, Fournès, Fourques, Gajan, Langlade, Marguerittes, Montfrin, Nages-et-Solorgues, Parignargues, Poulx, Remoulins, Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard.

*Etiquetage*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

a) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

   — qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;

   — que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

b) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés. Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble des mentions obligatoires, et être imprimée en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.

**Lien vers le cahier des charges du produit**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6c0260e8-3690-4c85-911c-6e57fdf3b94b